



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Laman : <http://library.unsyiah.ac.id>, Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

ANALISIS KAFEIN MINUMAN ESPRESSO KOPI ARABIKA DAN ROBUSTA GAYO BERDASARKAN DERAJAT ROASTING DAN PERBEDAAN WAKTU EKSTRAKSI

ABSTRACT

Abstrak. Kafein adalah senyawa alkaloid pada kopi. Keberadaan kafein pada kopi menjadi penting karena kemampuan senyawa ini untuk merangsang kerja saraf sehingga memberikan efek segar bagi peminum kopi. Namun pada dosis berlebih, kafein dapat menyebabkan hipertensi, jantung berdebar, sulit tidur, dan sebagainya. Espresso merupakan minuman yang sangat populer bagi penggemar kopi yang merupakan hasil proses ekstraksi kopi dengan air panas dan tekanan tinggi selama 25-30 detik menghasilkan minuman yang kental dan berkonsentrasi tinggi. Penelitian bertujuan untuk mengukur kandungan kafein dari espresso yang dibuat dengan kombinasi perlakuan antara varietas kopi Arabika dan Robusta yang digongseng dengan derajat roasting ringan (light), sedang (medium) dan berat (dark). Kandungan kafein diukur setelah 5, 10, 15, 20 dan 25 detik proses ekstraksi espresso, mengikuti percobaan dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Percobaan dilakukan dengan 3 kali ulangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kandungan kafein pada espresso dipengaruhi oleh varietas kopi, derajat roasting dan waktu ekstraksi, namun tidak bergantung pada interaksi antar perlakuan. Espresso dari kopi Arabika mengandung kafein lebih rendah dari pada Robusta. Semakin tinggi derajat roasting dan semakin lama waktu ekstraksi, konsentrasi pada espresso akan semakin rendah. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada peminum kopi espresso tentang konsentrasi kafein pada minumannya sehingga diharapkan dapat menyelaraskannya dengan kondisi kesehatannya.

Kata kunci : Kopi, espresso, kafein.